

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. -- Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten. | Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 40 Bydgoszcz / Bromberg, 9. Oktober 1938

Schützt das Erntegut in Miete und Keller.

Zur Zeit der Einwinterung unserer Hackfrüchte kommt der Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten und Pflanzenschädlinge besondere Bedeutung zu. Es ist einleuchtend, daß von Krankheiten befallene Kartoffeln und Rüben, wenn sie mit den gesunden Knollen eingewintert werden, Ansteckungsherde bilden, die sich schnell ausbreiten und bald den ganzen Vorrat gefährden. In den meisten Fällen können die von ansteckenden Krankheiten verseuchten Kartoffeln schon an der äußeren Beschaffenheit erkannt werden. Kartoffelknollen, die Flecken zeigen, sind von der Knollenfäule befallen. Sie gehört zu den weitverbreitetsten Kartoffelkrankheiten und hat ihren Ursprung in der Krautfäule. Diese mindert zunächst den Ertrag und weiter die Haltbarkeit der Kartoffeln im Winterquartier. Die von der Braunfäule befallenen Kartoffeln sind besonders anfällig für die schnell fortschreitende Naßfäule der Knollen. Äußerlich noch völlig gesund erscheinende Knollen tragen vielfach bereits den Krankheitskeim in sich, sie fallen in der Miete oder im Keller der völligen Fäulnis anheim. Maßnahmen zur Verhütung der Weiterausbreitung dieser Krankheit sind daher von größter Bedeutung. Ein oftmals zu wiederholendes sorgfältiges Verlesen der Ernteerträge ist unerläßlich. Zwar schreitet die Braunfäule selbst nicht weiter fort, doch sie bildet, wie schon erwähnt, den Ausgangspunkt für andere Fäulniserkrankungen. Entsprechende Lüftung ist ebenfalls für die Erhaltung der Winterbestände von großer Wichtigkeit.

Den Wintervorräten droht weiterhin Gefahr durch den Kartoffelschorf. Zeigen sich Wucherungen an den Kartoffelknollen, die Korkbildungen ähneln, so hat man ein sicheres Anzeichen für diese Krankheit. Derartige Mißbildungen wuchern weiter, die davon befallenen Knollen verlieren schnell die Widerstandsfähigkeit und übertragen die Krankheit auf die gesunden Knollen, die damit an Nährwert erheblich einbüßen. Es ist also notwendig, schon bei der Ernte, besonders aber auch beim Einmieten oder Einkellern, auf derartige Krankheitserscheinungen zu achten und kranke Kartoffeln von den gesunden zu trennen. Das gleiche gilt von Kartoffeln, die zwar nicht krank, aber an der Oberfläche beschädigt sind. An diesen schadhaften Stellen bilden sich ebenfalls Fäulnisherde, die den gesunden Kartoffeln bald gefährlich werden.

Beschädigte und kranke Knollen sollen möglichst bald in der Wirtschaft verwertet werden, damit der Zersetzungsprozeß die Nährwerte nicht weiter mindert. Das gleiche, was von den Kartoffeln gesagt ist, gilt auch für beschädigte und kranke Rüben; sie bilden immer während der langen Winterzeit eine Ansteckungsgefahr für das gesunde Erntegut.

Wie die Bekämpfung der Pflanzenkrankheiten gehört auch eine sachgemäße Einwinterung zu den notwendigen Schutzmaßnahmen. Die Mieten brauchen einen leicht durchlässigen Boden in offener, trockener Lage. Die Haltbarkeit des eingemieteten Erntegutes hängt auch von der richtigen Bedeckung und Durchlüftung der Miete ab. Die Temperatur in der Miete soll nicht unter 0 Grad sinken und nicht über 8 Grad Celsius steigen. Zeigt das Mietenthermometer, dessen Verwendung sehr zu empfehlen ist, eine höhere Temperatur als die Außentemperatur an, so sind die sichersten Anzeichen für Fäulniserscheinungen im Innern vorhanden. Es bleibt nichts übrig, als möglichst schnell auszumieten, um noch zu retten, was zu retten ist. Für die Überwinterung der Kartoffeln im Keller ist zu beachten, daß während der kalten Witterung die Frostgefahr gebannt wird, während im Frühjahr die Kühlhaltung Schwierigkeiten macht.

Wichtig für die Reinhaltung des Bodens ist am Ende auch, das Feld von Rückständen zu säubern. Diese Arbeit muß recht sorgfältig ausgeführt werden. Man kann die Rückstände durch Untergraben zur Humusbildung verwenden. Das getrocknete Kartoffelkraut kann auch anstelle von Stroh beim Ausdecken von Mieten verwandt werden.

*

Lagerungswinke.

Bei der Unterbringung der Hackfruchternte sind die kranken und beschädigten Kartoffelknollen und Rüben sorgfältig auszulesen. Richtiges Einmieten und Einlagern der Kartoffeln und Rüben bewahrt vor größeren Verlusten im Winter. Alle Ernterückstände auf den Feldern müssen entfernt werden, da sie für viele Krankheiten und Schädlinge als Überwinterungsstellen dienen. — Die Aufbewahrungsräume für Getreide müssen vor dem Einbringen des Kornes sorgfältig gereinigt und am besten mit einem Bekämpfungsmittel gegen Vorratsschädlinge bespritzt bzw. abgewaschen werden.

Beet- oder Wendepflug?

Wenn Sie sich schon einen neuen Pflug anschaffen müssen, dann ist, gerade für Ihre kleine Wirtschaft, zu einem Wendepflug zu raten und sollten Sie damit der erste in Ihrer Gegend sein. Gerade der Kleinlandwirt kann sich den Luxus der vielen Furchen nicht länger leisten, denn in der Furche wächst fast nichts und an den Rändern nicht viel mehr.

Mit dem Wendepflug aber, der 2 Streichbretter und 2 Schare besitzt, und trotzdem kaum wesentlich schwerer noch teurer ist, können Sie ein paar Furchenbreiten mit Mist bestreuen und sogleich einpflügen. Sie werden erstaunt sein, daß die Stickstoffwirkung Ihres Stallmistes nun erst richtig herauskommt, ein Zeichen, wieviel früher durch Wind und Sonne abgesaugt wurde.

Die Kleinbauern im Hügelland haben den Wende- oder Kehrpflug längst und gehen nicht mehr davon ab. Lassen Sie sich auch mündlich beraten. l.

Landwirtschaftliches.

Das Einmieten unserer Wintergemüse.

Das sorgfältige Einmieten der verschiedenen Wintergemüse ist für deren Haltbarkeit von größter Bedeutung. Vor allen Dingen soll man sie nicht zu früh einmieten, da sie dann weniger haltbar sind. Ferner muß man darauf achten, daß das Einmieten bei trockenem Wetter erfolgt. Auch die Schutzdecke soll man nicht zu zeitig geben, sondern hiermit bis zum Frosteintritt warten. Gut eingewinterte Wintergemüse halten sich bis spät ins nächste Frühjahr hinein.

Bild oben links: Querschnitt durch eine Miete für Sellerie oder Wurzelpetersilie. Das Einschlagen erfolgt, nachdem das Kraut bis auf die Herzblätter entfernt wurde, Wurzel an Wurzel. Die Grube wird an einer trockenen Gartenstelle 1 Meter breit und 20 Zentimeter tief ausgehoben und nach dem Einmieten wintersüber mit Laub, Stroh oder Fichtenreisig frostsicher zugedeckt.

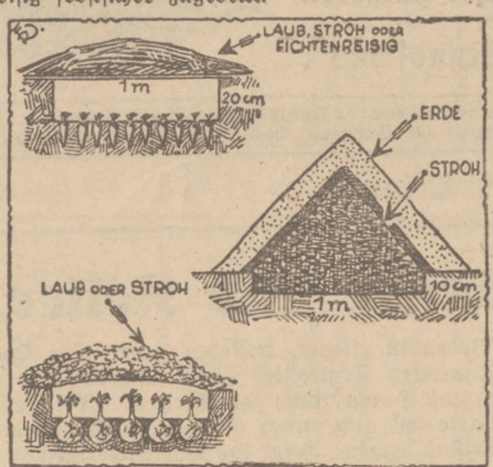


Bild Mitte: Querschnitt einer Miete für Erdrüben, Rote Rüben oder Mohrrüben. Die Wurzelgemüse werden in einer 1 Meter breiten und 10 Zentimeter tiefen Grube dachförmig aufgeschichtet und mit einer dünnen Strohschicht abgedeckt. Bei Frosteintritt wird die Miete dann noch mit einer 40—50 Zentimeter starken Erdschicht frostsicher abgedeckt.

Bild unten links: Querschnitt einer Krautmiete. Das Winterkraut wird Ende Oktober oder Anfang November mit den Wurzeln ausgegraben und nach der Entfernung der Randblätter mit den Köpfen nach unten in einer flachen, 1 Meter breiten Grube eingegraben. Hierbei wird darauf geachtet, daß die Krautköpfe in der Erde sind, während die Wurzeln daraus hervorragen. Die Miete wird dann frostsicher mit Laub oder Stroh eingedeckt. Gartenmeister Karl Erwig.

Warum gibt es in diesem Jahr so viel Schoßrüben?

Mehr als man aus früheren Jahren gewohnt ist, klagen Bauern und Landwirte in diesem Herbst darüber, daß ungewöhnlich viele Schoßrüben in den Feldern stehen. Man hat versucht, die Ursache dieser Erscheinung zu ergründen. Leute vom Fach, aus Praxis und Wissenschaft, haben darüber ihre Meinungen ausgetauscht, die zum Teil von einander erheblich abweichen. Die einen meinen, die Qualität des Saatgutes sei schuld, andere sind der Ansicht, diese oder jene Rübensorte neige schlechthin zur Schosserbildung; dann soll sie — nach der dritten Meinung — auf die allgemeine Witterung im Frühjahr zurückzuführen sein und schließlich hört man noch die Ansicht, daß Frühjahrsnachtfröste die Ursache seien.

Bei einer Fahrt durch weite landwirtschaftlich bebaute Strecken haben wir uns darüber unterrichten können, daß die Schosserrüben allenthalben in diesem Jahr ungewöhnlich häufig sind. Wir haben bei dieser Fahrt auch eine andere Feststellung gemacht, die hier von besonderem Interesse ist: wir sahen Rübenfelder, auf denen wohl mehr Schosserrüben standen als gute Rüben Angrenzende Schläge dagegen zeigten wenig Schosserrüben, wieder andere Schläge waren völlig frei von Schossern. Am Bau der Pflanze und an ihrer charakteristischen Blattentwicklung konnten wir feststellen, daß oft die gleichen Rübensorten nebeneinander angebaut worden waren, trotzdem das ungewöhnliche Bild: Hier schosserfrei, dort Schosser in Reinkultur. Die Erklärung dafür glauben wir auch gefunden zu haben: die schosserfreien Schläge waren spät, die voll von Schossern stehenden Schläge dagegen früh angebaut werden. Man erinnert sich daran, daß in diesem Jahr ungewöhnlich früh die Vegetation einsetzte und daß später anhaltend kaltes Wetter eintrat, welches das Wachstum störte.

Es mag nun sein, daß die eine oder andere Rübensorte zur Schosserbildung neigt. Es muß aber zu dieser „Veranlagung" erst ein Anlaß hinzutreten, um diese unangenehme Eigenschaft auszulösen. Die überwiegende Ansicht neigt dazu, das Frühjahrswetter als Anlaß anzusehen. Gelegentliche kleine Nachtfröste im Frühjahr sollen den Rüben nicht schaden, so haben wenigstens viele Praktiker die Erfahrung gemacht. Dagegen soll ein anhaltend kaltes Frühjahrswetter; das zu einer Wachstumsstockung der bereits aufgelaufenen, also sehr früh angebauten Rüben führt, die Schosserbildung verursachen. Wissenschaftler und Praktiker stimmen in der größten Mehrzahl darin überein, daß man der Anbauzeit für Rüben größte Beachtung schenken muß, um die Schosserbildung zu vermeiden. Sie kommen zu dem Ergebnis, daß man Rüben nicht vor dem letzten Aprildrittel anbauen soll. Im Zusammenhang mit den Schoßrüben wird auch eine aufschlußreiche Parallele interessieren. Im Rheinland und auch wohl in anderen Gegenden sind in Feldern angepflanzte Sellerie auf weiten Strecken „geschossen". Auch hier ist man bei der Ergründung der Ursache zu dem Ergebnis gekommen daß es sich nur um Pflanzenbestände handelt, die sehr früh ausgesät waren und nach dem Pikieren infolge des kalten Frühjahrswetters eine Wachstumsstockung erlitten. Später ausgesäte Selleriepflanzen zeigten dagegen keine Abweichung von der üblichen Entwicklung.

Obst- und Gartenbau.

Praktische Gartenwinke für den Monat Oktober.

Laubrechen! Wenn im Oktober das Laub welkt und von den Bäumen fällt, müssen wir die Wege und die Rasenflächen im Garten regelmäßig säubern. Das zusammengerechte trockene Laub können wir im Garten gut verwenden. Es eignet sich ganz vorzüglich zum Eindecken der Kartoffel- und Gemüsemieten. Es liefert, auf Haufen gesetzt und wiederholt umgesetzt, mit der Zeit eine ganz vorzügliche Erde für unsere Topfblumen. Haben wir einige Frühbeete im Garten, so können wir das Laub im nächsten Frühjahr sehr gut zum Füllen verwenden, da es bekanntlich, feucht gemacht, Wärme erzeugt.

Gartenreinigung! Nachdem im Spätherbst die Gemüsebeete abgeerntet sind, werden die auf den Beeten verbleibenden Abfälle zusammengerecht und auf den Kompost gebracht. Ausgeschlossen sind hiervon die Krautstrünke, die zweckmäßig verbrannt werden, da an ihnen Ungeziefer und Krankheitssporen überwintern. Auch die Überreste der Sommerblumen, der Dahlien und Gladiolen kommen auf den Komposthaufen. Die leeren Beete werden gedüngt, tief umgegraben und in rauher Scholle liegen gelassen, damit das Land gut durchfrieren und verwittern kann.

Gartengeräte! Alle Gartengeräte, die den Winter über nicht gebraucht werden, wie Sicheln, Sensen, Rasenmähmaschinen, Hacken, Rechen usw. werden sorgfältig gereinigt, eingefettet und in einem trockenen Raume aufgehoben. Auch die Gartentische und Bänke werden Ende Oktober eingeräumt. Müssen Gartengeräte ausgebessert werden, dann geschehe dieses im Laufe des Winters und nicht erst, wenn man sie braucht.

Blumenzwiebeln! Nun ist auch die Zeit zum Pflanzen der Hyazinthen, Tulpen, Narzissen und sonstigen Blumenzwiebeln gekommen. Sie werden auf die vorher gut vorbereiteten Beete gepflanzt, auf welchen im Sommer andere Blumenarten ausgepflanzt waren.

Christrosen! Will man zum Weihnachtsfeste blühende Christrosen haben, so stelle man jetzt über die Pflanzenbeete Frühbeetkästen und lege die Fenster auf. Hat man nur einzelne Pflanzen, dann kann man sie mit einem entsprechenden Holzrahmen umgeben, den man oben mit Glasscheiben versieht. Die Christrosen bilden dann Knospen, die bis Weihnachten erblühen.

Dahlien! Nachdem bereits im September oder Anfang Oktober die ersten Nachtfröste die Dahlienblüte vernichteten, werden nunmehr die erfrorenen Pflanzenteile abgeschnitten, die Knollen ausgegraben und abgetrocknet an einem frost-

freien Orte überwintert. Hierbei ist es empfehlenswert, die Dahlienknollen mit Namenschildern zu versehen. Hierdurch können wir dann im nächsten Frühjahr die Dahliensorten wieder unterscheiden und nach Farbe und Größe sortiert auspflanzen.

Bäume und Sträucher pflanzen! In der zweiten Oktoberhälfte beginnt die Herbstpflanzzeit der Bäume und Sträucher. Diese Oktoberpflanzung ist ganz besonders bei größeren Bäumen empfehlenswert. Sind etwa die Blätter noch nicht abgefallen, so müssen sie beim Umpflanzen entfernt werden. Nadelhölzer und Koniferen können bereits in der ersten Oktoberhälfte umgepflanzt werden.

Pflanzenschutz im Oktober.

Feldmäuse. Diese schädlichen Nagetiere ziehen sich jetzt mehr und mehr auf die Kleefelder zurück und auf Sandböden suchen sie die Wintersaaten heim. Wenn sie auch die ausgelegten Giftköder nicht immer gleich fressen, sondern in ihren Vorratskammern aufspeichern, so lehrt doch die Erfahrung, daß eine Bekämpfung im Oktober die Mäuseplage bis Jahresschluß meist zum Verschwinden bracht.

Herbstzeitlose. Mit besonderen Stechern kann man dieses jetzt blühende Wiesenunkraut herausholen oder man bearbeitet seine Grünflächen so zeitig mit dem Wiesenhobel oder der Wiesenegge, daß die Blüten vor der Befruchtung zerstört werden. Hilft das alles noch nicht, so wird die Wiese umgebrochen und ein paar Jahre als Acker genutzt.

*

Kartoffelernte. Man trenne von vornherein die kranken von den gesunden Knollen und vergleiche die Aufzeichnungen über Wachstumsverlauf und Krankheitserscheinungen der Stauden mit dem Ertrag und Befund der Ernte. War keine Krautfäule vorhanden, dann ist das Kartoffelkraut zum Verbrennen zu schade. Man kann die Mieten außen damit bedecken oder es auf der Wiese oder im Schafstall verwenden.

Pflanzkartoffeln in großen Mengen wird man in Mieten überwintern, für ein paar Doppelzentner genügen trockene und luftige Kellerräume. Überwachung ist hier wie dort nötig.

Rübenernte. Hatte man bei den Zucker- und Runkelrüben unter Schädlingen zu leiden, so lasse man möglichst keine Pflanzenreste auf dem Acker liegen oder pflüge sie wenigstens tief ein. Den unangenehmen Frühfrösten kann man durch Wahl einer blattreichen, in der Erde wachsenden Sorte ziemlich begegnen. Ein geringer Frost zieht sich wieder aus der Rübe, stärker angefrorene muß man aber einsäuern, denn eine Verfütterung hätte bedenkliche Darmstörungen zur Folge. Rüben halten sich ohne jede Strohdecke in der Erde meist tadellos.

*

Weinkultur. In diesem feuchten Jahre sind viele Trauben vom falschen Mehltau befallen worden, der sich durch bräunliche Flecken auf der Blattunterseite verrät und die Beeren lederartig einschrumpfen läßt. Rechtzeitige, mehrmalige Bespritzung mit Kupferkalkbrühe beugt dem Befall vor.

Obsteinlagerung. Bei der geringen diesjährigen Ernte müssen Abnahme und Aufbewahrung um so durchdachter und sorgfältiger geschehen. Die richtige Pflückreife ist dann gegeben, wenn einige gesunde Früchte abfallen und die übrigen sich leicht vom Stiel ablösen. Früchte mit Schadstellen werden bald verbraucht, denn die Monilia-, Phythopthora- und Fusariumpilze breiten sich auf dem Lager schnell aus . . . Kampf dem Verderb gilt heute in jeder Wirtschaft, wo Vorräte lagern!

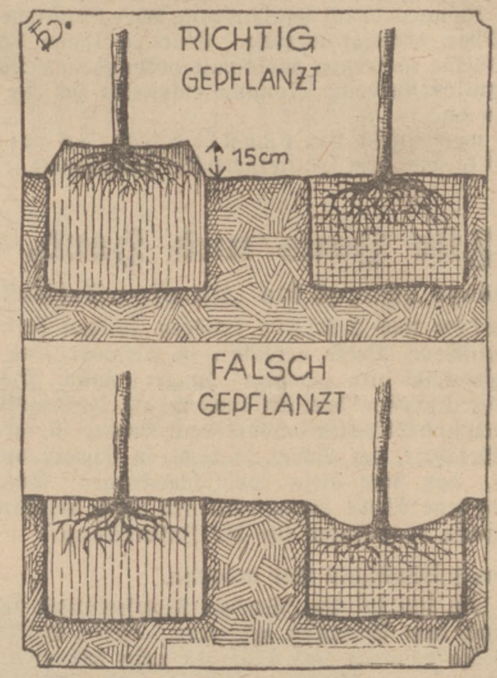
Da nicht alle Krankheiten und Schädlinge behandelt werden können, sei darauf hingewiesen, daß die Pflanzenschutzämter Auskunft über alle Pflanzenkrankheiten und Schädlinge bzw. Bekämpfung und Verhütungsmaßnahmen erteilen.

Dipl.-Landw. Lie.

Richtige Obstbaumpflanzung.

Die zeitige Herbstpflanzung ist besonders auf leichteren Böden der Frühjahrspflanzung vorzuziehen, haben doch hierdurch die Obstbäume noch Zeit, etwas anzuwurzeln. Andererseits ist bei der Herbstpflanzung die Gefahr von Frostschäden, besonders an den Baumwurzeln, durchaus möglich. Man muß daher die Baumscheiben mit Torf, Laub oder Waldstreu gegen Frost schützen. Bei den Vorarbeiten müssen wir darauf achten, daß die Baumgrube nicht zu klein gemacht wird. Als Norm nehmen wir einen Durchmesser von 1 Meter und eine Tiefe von 0,80 Meter. Ob das Baumloch rund oder viereckig gemacht wird, spielt keine groß. Rolle. Jedoch wird beim Wiedereinfüllen des Bodens der Mutterboden mit dem ausgehobenen Untergrund gemischt, auch werden angefahrener guter Gartenboden, Komposterde oder Torfmull mit untergemischt.

Beim Pflanzen selbst müssen wir darauf achten, daß der Baum nicht zu tief gesetzt wird, da solche Obstbäume im Wachstum stocken und kränkeln. Der Baum darf nur bis



zum Wurzelhals, und zwar bis zu der Stelle, bis zu welcher er in der Baumschule in der Erde war, wieder in die Erde gepflnzt werden. Da die lockere Erde in dem frisch ausgehobenen, 0,80 Meter tiefen Baumloch sich noch um ungefähr 15 Zentimeter setzt, so muß der junge Baum ungefähr 15 Zentimeter über den gewachsenen Boden gepflanzt werden. Beachten wir diese Vorsicht nicht und pflanzen den jungen Obstbaum in gleiche Höhe mit der umgebenden Erdoberfläche, dann kommt er, wenn die Erde sich um 15 Zentimeter gesetzt hat, auch dann zu tief, wenn wir sonst keinen Fehler bei der Pflanzung gemacht haben. Darum müssen wir den jungen Obstbaum stets etwas erhöht pflanzen.

Gartenmeister Karl Erwig.

Viehzucht.

Fütterung im Oktober.

Die Umstellung auf die Herbstfütterung ist gelungen, wenn man die Leistungen der Tiere, besonders des Milchviehs, ohne sichtbaren Rückschlag aufrechterhalten kann. Ebenso wie beim Milchvieh ist aber auch bei den Mast- und Zuchttieren auf eine möglichst reibungslose Umstellung zu achten, denn jede Verminderung der Zunahme bedeutet einen fühlbaren Verlust. Es sind aber noch genügend Möglichkeiten vorhanden, um das sommerliche Futterjahr zu verlängern. Der Zwischenfruchtbau liefert im Herbst noch junges Grünfutter, das dem Frühjahrsfutter nicht nachsteht. Das eigentliche Herbstfutter ist jedoch in der Regel derber und eiweißärmer. Den Tieren sind zudem schwerere Aufgaben durch die Verarbeitung großer Mengen saftreichen Futters in der kühleren Jahreszeit gestellt, da die Verdunstung des Körpers nunmehr nachläßt und mehr Wärme gespeichert werden muß. Man darf deshalb in die Tiere nicht unbedenklich große Futtermassen hineinstopfen, sondern muß sich über ihre Wirkung und Zusammensetzung klar sein.

Das wird schon bei den Rübenblättern und Köpfen der Fall sein. Sie werden am besten frisch verwertet und mancher Wirt mag aus Bequemlichkeit die Gaben einfach bis zur Sättigung steigern. Die Tiere werden dann viel fressen und Verschwendung mit manchen Nährstoffen treiben, andere werden fehlen und die Leistungen drücken. Denn die Rübenblätter enthalten verhältnismäßig viel Säure, die den Körper angreift und Durchfall verursacht. (Das ist ganz besonders bei Zuchttieren zu berücksichtigen.)

Die Säuren müssen abgestumpft werden: man mengt die Rübenblätter also mit geschnittenem Futterstroh und fügt auf 100 Kilogramm Futter 100 Gramm Schlämmkreide hinzu. Die Blätter werden den Tieren dann nicht bis zur völligen Sättigung gereicht, sondern nur soviel, daß die Aufnahmewilligkeit für das mitgereichte Stroh erhalten bleibt. Sind bei starkem Rübenbau die anfallenden Blättermengen so erheblich, daß sie in halbwegs frischem Zustande nicht verwertet werden können, so müssen die überschüssigen Mengen durch Einsäuerung oder künstliche Trocknung haltbar gemacht werden. Eine zu lange Lagerung auf dem Felde ist wegen der damit verbundenen Nährstoffverluste zu vermeiden. Notfalls empfiehlt sich die Aufreuterung.

Sehr wertvoll ist das künstlich getrocknete Rübenblatt, das dem Futtergetreide nahekommt. Pferde und Kühe erhalten etwa 5—6 Kilogramm, Zuchtsauen bis 4 Kilogramm, während man Mastschweinen nicht über 1 Kilogramm verabreichen wird. Sie gestatten eine längere Lagerung und Vorratsbildung, denn vorläufig harren von Mais und Markstammkohl der Verwertung. Letzterer erleichtert die Übergangsfütterung sehr, da er auf die Milch fettsteigernd wirkt. Man kann damit rechnen, daß 100 Kilogramm Stammkohl die gleiche Futterwirkung haben wie 80 Kilogramm Futterrüben nebst 2 Kilogramm Ölkuchen. Zuerst verfüttert man nur die Blätter, später — etwa von Anfang November an — wird auch der markhaltige Stamm herangezogen; die Tagesgaben betragen bei mittleren Milchleistungen rund 20 bis 25 Kilogramm, an Rübenblättern etwa 50 Kilogramm, bei Pferden rund 20 Kilogramm in gewaschenem Zustande.

Diplomlandwirt Dr. E. Feige.

Für Haus und Herd.

Im Oktober beginnt die „Karpfen-Saison".

Karpfen und Schleie gehören zu den beliebtesten Süßwasserfischen. Beide erreichen im Oktober ihre größte Schmackhaftigkeit, ihre „Saison" dauert dann bis zum April. Der Karpfen, der seit langem als Festtagsfisch für Weihnachten und Silvester auserkoren wurde, ist, genau so wie sein Gefährte, der Schlei, so reich an Eiweiß und Aufbaustoffen, daß man diese wohlschmeckenden Süßwasserfische ruhig jede Woche einmal auf den Tisch bringen kann. Hier ein paar neue Arten für die Zubereitung:

Karpfen nach fränkischer Art gebacken.

Ein 1 Kg. bis 1½ Kg. schwerer Karpfen wird geschlachtet und nach dem Schuppen gespalten. Beide Seiten werden ausgiebig gesalzen und fünf bis zehn Minuten liegen gelassen, damit das Salz durchdringt. Man läßt hierbei die Fischteile am besten auf einem Holzbrett liegen, die Hautseite nach unten. Das Salz darf sich nicht völlig verlaufen. Wenn die Haut anfängt blau zu werden, ist mit dem Panieren zu beginnen. Man verwendet hierzu Weizenmehl, oder halb Semmelmehl, halb Weizenmehl, jedoch keine Eier. Bei der Bereitung des Fettes darf nur reines, gut ausgelassenes Butterschmalz verwendet werden. Werden keine besonderen Ansprüche gestellt, dann kann man auch zur Hälfte Schweinefett nehmen. Es muß soviel zur Verfügung stehen, daß der Fisch schwimmend im Schmalze herausgebacken werden kann, deshalb sind keine flachen, sondern höhere Pfannen zu verwenden. Außerdem muß das Fett sehr heiß sein (wie beim Küchlebacken), bei zu wenig Fett bleibt der Fisch farblos und weich. Nun wird zunächst die größere Hälfte hineingelegt, und zwar Rücken nach unten, damit sich die Karpfenhälfte etwas wölbt und hierdurch gefälliger aussieht. Nach einigen Minuten herumdrehen des einen Stückes und Einlegen der anderen Hälfte. Das Nacheinandereinlegen ist deshalb notwendig, damit sich das Fett erholt und nicht zu sehr abkühlt. Der Fisch muß durchgebacken sein, deshalb durch Gabeleinstechen überprüfen, vor allem am Ansatz des Kopfes. Im allgemeinen ist der Fisch fertig, wenn er auf beiden Seiten goldgelb aussieht. Man reicht zum gebackenen Karpfen am besten Kartoffel-, Endivien- oder Selleriesalat.

Karpfen mit Champignons.

1 Karpfen von 1—1½ Kg., Soße, 1 kleine Zwiebel, ¼ Liter Weißwein, 1 Teelöffel gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, ⅛ Liter Sahne, Mehl, Champignons. Die eingehackte Zwiebel hellrösten, dann die in Scheiben geschnittenen Champignons dazu, mit Weißwein gargedämpft, Salz, Pfeffer, dazu die Karpfenstücke. Alles 10 Minuten kochen lassen, zuletzt Mehl in Sahne verrührt, noch 2 Minuten mitkochen, dann die Petersilie und etwas Zitronensaft.

Gebackene Schleie.

Die Schleie werden geschlachtet, geschuppt, ausgenommen und gewaschen, eingesalzen und auf ein Sieb zum Abtropfen gelegt. Man paniert sie auf gebräuchliche Art in Ei und Semmelbrösel und bäckt sie in siedendem Fett. Man serviert sie mit Zitrone und gebackener Petersilie. Dazu reicht man Kartoffelsalat, nach Geschmack auch Remouladensoße.

Jetzt ist es Zeit, den Wintervorrat einzukellern!

Es ist notwendig, daß jede Hausfrau frühzeitig daran denkt, ihren Wintervorrat an Kartoffeln anzuschaffen und einzukellern.

Wer soll sich nun einen Kartoffelvorrat für die Wintermonate hinlegen? Jeder, der dazu den geeigneten Lagerraum zur Verfügung hat. Richtige Lagerung ist die Voraussetzung, wenn sich der Kartoffelvorrat den Winter über halten soll. Beim Einkauf wollen wir den Vorrat so bemessen, daß er etwa bis Ende März reicht. Werden die Kartoffeln sachgemäß behandelt, so ist bis zu diesem Zeitpunkt auch durchaus mit ihrer einwandfreien Beschaffenheit zu rechnen.

Wer Kartoffeln einkellert, muß an folgendes denken. Die scheinbar tote Knolle ist ein lebendes Wesen. Sie braucht daher in erster Linie gute Luft — deshalb wird sie im Keller oder lichtgeschützt in der kühlen Speisekammer frostfrei aufbewahrt; sie kann ruhig neben den Kohlen liegen, denn Kohlenstäubchen machen die Luft fast keimfrei. Um eine einwandfreie Lagerstatt zu schaffen, wird der Kellerboden mit Stroh abgedeckt oder mit Brettern ausgelegt. Nudelkisten, auf einige Briketts gestellt, sind sehr geeignet zur Aufnahme der Winterkartoffeln. Es ist nicht gut, die Kartoffeln höher als 60 Zentimeter zu schütten. Hochstellen der Kisten auf die Briketts ermöglicht den Luftzutritt auch zu den Kartoffeln am Kistenboden.

Feuchtigkeit ist ein guter Nährboden für Schädlinge aller Art. Darum muß die Kartoffel im trockenen Raum aufbewahrt werden. Sind Speisekammer und Keller zu feucht, so stellt man die Kartoffelkiste in den Flur, aber nicht in die dämpfereiche Küche! Kartoffeln brauchen, wenn sie sich lange Zeit tadellos halten sollen, eine gleichmäßige, kühle Temperatur, an Frosttagen sollte man deshalb den Vorrat zudecken. Genau so wie vor Feuchtigkeit und Frost müssen die Knollen vor Licht geschützt werden, denn bei Licht fängt die Kartoffel an zu keimen und sich zu verfärben, wodurch sie an Nährwert verliert und schlechter schmeckt. Der Keller soll trocken, kühl und dunkel sein.

Sind alle diese Voraussetzungen erfüllt, so genügt es noch lange nicht, den Wintervorrat einfach im Keller unterzubringen und sich nicht mehr darum zu kümmern. Der Kartoffelvorrat erfordert sorgfältige Pflege. Von Zeit zu Zeit müssen die Kartoffeln umgeschaufelt werden, damit sie frisch durchlüften können, etwa faul gewordene Knollen müssen bei dieser Gelegenheit herausgesucht werden. Desgleichen keimt man später im Frühjahr die Knollen alle paar Wochen ab, denn das Keimen beeinträchtigt, wie schon erwähnt, Nährwert und Geschmack.

Jetzt ist es Zeit, den Wintervorrat einzukellern. Darum: erst für einen gesunden Aufbewahrungsort sorgen, und dann die Kartoffeln einfahren!

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p. sämtlich in Bromberg.